B&C MARKET | VOL. 57 DEC 2026

NEWS LETTER



라방이 다시 시작됐어요!

매주 화요일 낮12시 라방에서 만나요~!

비앤씨마켓 인스타그램 (@bncmarket_official)

에서 LIVE로 진행하는

베이킹클래스 시청하고, 트렌디한 레시피와

베이킹 노하우를 얻어가세요!

LIVE

Recipes

달콤한 베이킹으로 특별한 시간을 만들어보세요!

크리스마스 디저트 "브쉬드노엘"과 **"슈톨렌"**를 소개합니다.

Christmas Item

새로운 감각적인 크리스마스 포장

아이템이 한가득! 설렘 가득한

크리스마스 디저트를 선물해보세요.

NEW

CHRISTMAS PACKGING



특별한 순간을 더욱 특별하게!

다양한 띠지부터 케이크박스까지

디저트에 특별한 감성을 더하는

크리스마스 패키지를 만나보세요.



브쉬드노엘
Buche de Noel

난이도 ★★☆
30cm 1개 분량

재료

반죽
달걀흰자 4개, 설탕 100g, 바닐라에센스 3~4방울, 달걀노른자 5개, 박력분 80g, 코코아가루 20g, 버터 30g, 우유 40ml

시럽
물 60ml, 설탕 30g, 럼주 1큰술

필링
생크림 100ml, 다크커버처초콜릿 180g, 생크림 250ml

장식
크리스마스 장식, 버섯머랭쿠키

미리준비하기

- 버터는 녹여 우유와 함께 따뜻하게 준비한다.
- 물과 설탕을 끓인 후 식혀 럼주를 넣어 시럽을 완성한다.
- 롤케이크팬에 베이킹페이퍼를 깐다.
- 오븐은 170℃에서 10분간 예열한다.

Recipes


1
볼에 달걀흰자를 넣고 핸드믹서 거품기로 가장 센 단계에서 휘핑한다.


2
설탕을 나누어 넣으며 바닐라에센스를 넣고 핸드믹서 거품기로 가장 센 단계에서 단단한 거품이 될때까지 휘핑한다


3
달걀노른자를 ②에 넣고 핸드믹서 거품기로 가장 센 단계에서 섞는다. 잘 섞이면 기포 안정을 위해 핸드믹서 거품기 낮은단계에서 한번 휘핑한다.


4
박력분과 코코아가루를 체에 내려 넣고 실리콘주걱으로 섞는다.


5
녹인 버터와 우유를 넣고 다시 실리콘주걱으로 섞어 반죽을 완성한다.


6
롤케이크팬에 ⑥의 반죽을 붓고 스크래퍼를 이용해 윗면을 평평하게 한다.


7
예열한 170℃ 오븐에서 14~15분간 구운 후 식힘망에서 식힌다.


8
생크림을 데운 후 다크초콜릿을 넣고 실리콘주걱으로 초콜릿이 완전히 녹을때까지 섞어 가나슈를 만든다.


9
다른 볼에 생크림을 넣고 핸드믹서 거품기 가장 센 단계에서 80% 정도로 휘핑한다. ⑧의 가나슈와 휘핑한 생크림을 섞는다.


10
⑦의 케이크시트 윗면에 빵솔을 이용해 시럽을 바른 후 초코크림의 일부를 스패츄라를 이용해 펴바른다.


11
케이크시트 위의 5cm정도 남기고 초코크림을 전체적으로 바른다.


12
케이크가 움직이지 않도록 밑면에 젖은 행주를 깔고 밑에서부터 유산지를 이용해 말아올린다.


13
천천히 케이크를 말아올린 후 전체적으로 유산지로 감싸 냉장고에 30분 이상 넣어둔다.


14
롤케이크의 1/5 정도 잘라낸 후 남은 초코크림을 큰 롤케이크에 스패츄라를 이용해 바른다.


15
자른 롤케이크를 한쪽 윗면에 올린 후 초코크림을 바르고 포크를 이용해 모양낸다. 크리스마스 장식과 버섯머랭쿠키로 장식한다.

여유 공간을 두지 않으면 크림이 밀려 나올 수 있어요!

관련상품


[촉컨셉] 다크 54% 커버춰 초콜릿 (200g)


[브레드가든] 바닐라에센스


[MESSE] 코팅좋은 롤케이크틀 (25X36cm)


아이싱 스파츌라 (22.5cm)


[코지아트] 크리스마스 케이크박스 (리스/1호)

슈톨렌 Stollen



재료

반죽 강력분 200g, 박력분 50g, 아몬드가루 50g, 설탕 35g, 꿀 30g, 소금 1작은술, 자연발효종 10g, 드라이이스트 2작은술, 바닐라빈 1/2개, 달걀 1개, 달걀노른자 2개, 우유 70ml, 버터 100g

필링 건포도 50g, 건조크랜베리 30g, 건조블루베리 30g, 건살구 60g, 오렌지필스틱 30g, 믹스필 50g, 건조무화과 60g, 럼주 4~5큰술, 아몬드슬라이스 30g, 호두 50g, 피스타치오 30g

마지판 아몬드가루 90g, 슈가파우더 70g, 메이플시럽 4큰술, 장미향 향료 3~4방울

장식 녹인버터 150g, 슈가파우더

미리준비하기

- 반죽용 버터, 달걀, 우유는 실온 상태가 되도록 냉장고에서 꺼내 30분 이상 둔다.
- 바닐라빈을 길이 방향으로 자른 후 속의 바닐라씨를 칼끝으로 훑어낸다.
- 건조과일을 럼주에 담근다.
- 쿠키 팬에 베이킹페이퍼를 깐다.
- 오븐은 180℃에서 10분간 예열한다.

Recipes



볼에 버터를 제외한 나머지 재료들을 넣고, 핸드믹서 1~2단으로 5분간 반죽한다.



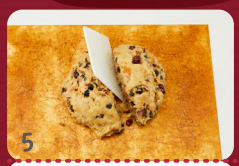
버터를 넣고 다시 핸드믹서 1~2단으로 반죽이 매끄러운 상태가 될 때까지 5분간 반죽한다.



럼주에 절여놓은 건조과일, 견과류를 넣고, 반죽과 잘 섞이도록 약한 단에서 반죽한다.



밑에 따뜻한 물을 넣어 중탕하여 랩을 씌운 후 따뜻한 곳에서 반죽이 2.5배 정도 부풀 때까지 1시간 정도 1차 발효해준다.



반죽이 부풀면 주먹으로 천천히 눌러 가스빼기를 한 후 스크래퍼를 이용해 2등분 한다.



둥글리기 한 후 면 보를 덮어 15분간 중간 발효한다.



푸드프로세서에 아몬드 가루, 슈가파우더, 메이플 시럽, 장미 향료를 넣는다.



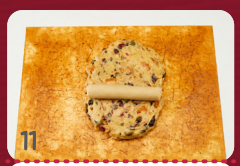
고슬고슬한 상태가 될 때까지 푸드프로세서를 돌린다.



비닐이나 랩에 9를 넣고 길게 동그란 모양으로 말아준 후 냉장고에 30분 이상 넣어준다.



6의 반죽을 밀대로 밀어준다.



9의 마지판을 반죽의 크기에 맞춰 잘라 반죽 위에 올려준다.



반죽의 2/3 정도만 겹치도록 접어주고 밀대로 가운데 부분을 눌러 모양을 내준다.



쿠키 팬에 반죽을 올린 후 면 보를 덮어 따뜻한 곳에서 50~60분간 2차 발효해 준다.



예열한 180℃ 오븐에서 25~30분간 구운 후 나오자마자 빵솔을 이용해 녹인 버터를 전체적으로 듬뿍 바른다.



한 김 식히고 난 후 손으로 꾹꾹 눌러 슈가파우더를 듬뿍 묻힌다.



[브레드가든] 슈가파우더 (300g)



[브레드가든] 크랜베리 (50g)



[브레드가든] 아몬드 슬라이스 (60g)



[브레드가든] 장미향 (25g/향료)



[코지아트] 크리스마스 케이크박스 (리스/1호)

누적1600건돌파! 사장님들이 아머랜드로 갈아탄 이유

아머랜드 버터



❄ 냉동보관
편리한 소포장
250g
1Box / 40개입

현명한 선택은 아머랜드!
바꾸면 답이 보입니다

현명한 선택은 아머랜드! 바꾸면 답이 보입니다

비앤씨마켓 내 판매상품에 대한 비교사항, 가격은 변동될 수 있습니다.

A버터		아머랜드 버터
약 16원	g당단가	약 12원
뉴질랜드	원산지	유럽(독일)
부드러움	텍스처	부드러움, 안정성
목초사육 특유의 풀향	풍 미	부드러운 발효향

발효버터 기반 레시피의 본고장

WHY AMMERLANDER?

- "독일 1위 버터"
- "부드러운 발효향"
- "청정초지 방목원유"

깔끔한 원재료에 진한 맛과 부드러움 까지

아머랜드 순수 크림치즈

NEW

냉장보관 소포장/대용량

200g/2.5kg/10kg



치즈케이크에 최적인
아머랜드 순수 크림치즈

단 3가지 원료로 만든 순수 크림치즈!

비앤씨마켓 내 판매상품에 대한 비교사항, 가격은 변동될 수 있습니다.

A크림치즈	아머랜드 크림치즈
크림 + 원유 배합	제조방식 원유 농축 발효
실온 대기 필요	냉장상태 바로 사용가능
톡 쏘는 산미	풍 미 부드러운 고소함
유럽	원산지 유럽(독일)

WHY AMMERLANDER?

- "ONLY3 원유,소금,유산균"
- "유크림 NO 원유 99.4%"
- "냉장상태부터 부드러운 작업성"

프랑스가 빚은 천연의 풍미

그랑퍼마쥬 고메 버터

프랑스에서만 맛볼 수 있었던 고급스러운 고메 버터,
이제 한국에서 만나 보세요!

❄ 냉동보관 소포장/판버터

200g 1Box 40 개입 | **2kg** 1Box 5 개입



· 프랑스의 스페셜티 버터 ·

우리집 식탁에서 만나요!
그랑퍼마쥬 고메버터



100% 프랑스원유
프리미엄 고메 버터



24시간 저온숙성
밀도높은 부드러움



느끼함 없는
산뜻한 맛과 풍미



디저트부터 요리까지
다양하게 활용

비앤씨 마켓 에서!

매·출·보·장
케이크 시트 & 마카롱 꼬끄

크리스마스 디저트 미리 준비하세요!



다양한 시트 종류!

Type 1. 그대로 사용해요

BEST



원형시트(바닐라/초코)

원형케이크·하프케이크 추천

Type 2. 자유롭게 잘라 써요



사각시트(바닐라)

쇼트케이크·모양케이크 추천



비앤씨마켓의 케이크 시트 / 마카롱 꼬끄가 특별한 이유!



✓**부드러운 텍스쳐**

버터가 들어가
부드러운 **백화점**
케이크의 그 시트!



✓**퀄리티 보장**

365일 균일한
맛과 상태로
안정적인 공급 가능!



✓**효율적인 운영**

미니/1/2/3호 다양한
사이즈, 3단 커팅으로
작업시간 단축!



✓**다양한 꼬끄**

4가지 쫀득한 꼬끄로
우리가게 **시그니처**
메뉴 완성!

사업자 및 대량 구매문의 Tel. 02) 2285-5900 / Email sales2@breadgarden.co.kr

New 2026 Christmas Collection

정성을 담은 베이킹, **특별함을 완성하는 크리스마스 패키지**를 완성하세요.



케이크 박스



[코지아트]
크리스마스 높은케이크창박스
(체크그린/1호)

띠지



[코지아트]
크리스마스 띠지
(리스/리본리스)

[코지아트]
크리스마스 체크
(그린/레드)

[코지아트]
크리스마스 띠지
(레드트리/스노우트리)



매일매일 새롭고 재미있는 상품! 베이커리, 카페, 모든 파티셰님들의 파트너 **비앤씨마켓**

B&C MARKET

온/오프라인 동시 운영 베이킹 종합 쇼핑몰
www.bncmarket.com
반포점 02) 535-2703 | **홍대점** 02)333-2705 | **성수점** 02)462-2704
제과제빵 재료/도구/포장 전문

앱(할인) 다운로드 바로가기

사업자 및 대량 구매문의 Tel. 02) 2285-5900 / Email sales2@breadgarden.co.kr

8 801995 010225